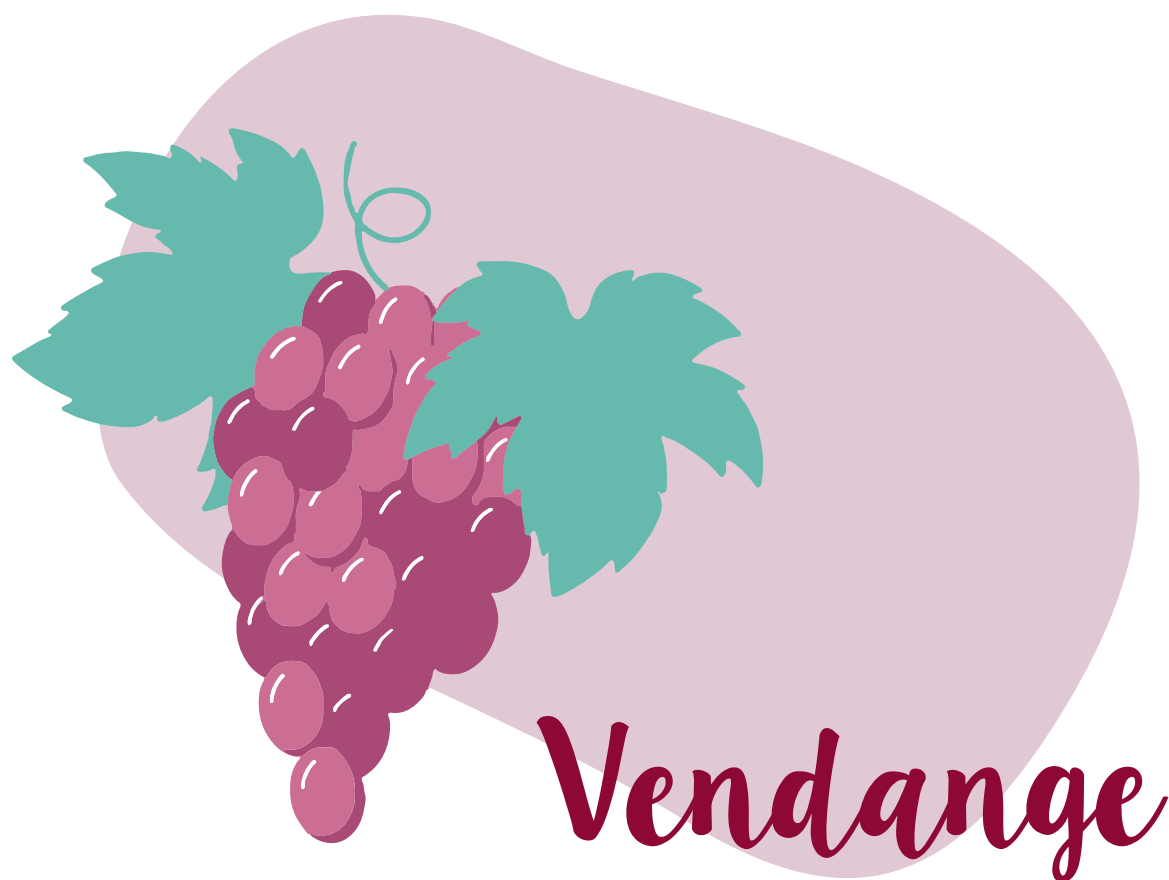


La SOLUTIONS L-A : FRAÎCHEUR DES VINS



Sur vins rouges



Vendange

Pro Tanin R®

Application : sur vendange, le plus tôt possible

Intérêts :

- ◆ inhibition des oxydases
- ◆ conserve le potentiel tannique des raisins
- ◆ protection de la couleur

Excellence® X-FRESH

Application : à l'encuvage (remonter les T°)

Intérêts :

- ◆ augmentation de l'acidité
- ◆ augmentation de la fraîcheur
- ◆ baisse du pH



Cuve de fermentation

Excellence® DS

Application : au levurage

Intérêts :

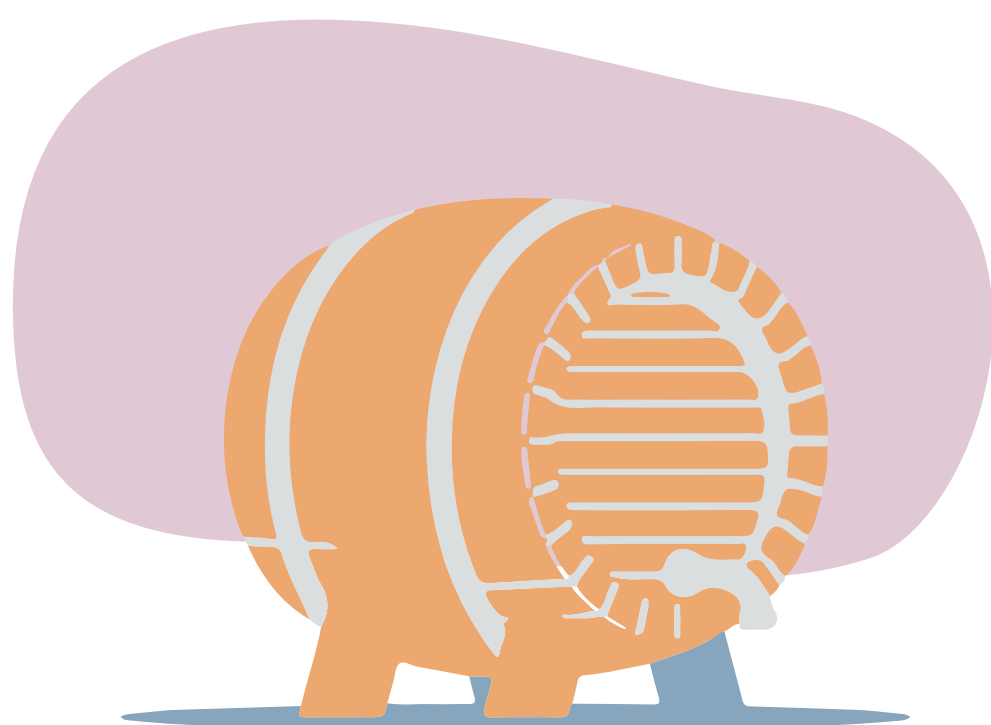
- ◆ respect du terroir
- ◆ notes de fruits frais
- ◆ préservation de la couleur

Œnozym® Red Expression

Application : début FA

Intérêts :

- ◆ révélation des précurseurs aromatiques
- ◆ apport de notes de fruits rouges et fraîcheur



Elevage

Tan Excellence®

Application : décuvage

Intérêts :

- ◆ fixe la couleur
- ◆ prévient les oxydations

Aroma Protect®

Application : en fin de fermentation alcoolique (densité 1000)

Intérêts :

- ◆ stabilisation des composés aromatiques
- ◆ évite les oxydations
- ◆ renforce le potentiel redox